



**BREIZH CAFE**

---

LA CRÊPE AUTREMENT

 @breizhcafe\_fr  
#breizhcafe

**BREIZHCAFE.COM**



## LA CRÊPE AUTREMENT

Pour comprendre Breizh Café, il faut d'abord connaître mes origines. Élevé à la ferme, j'ai reçu une éducation au goût qui a commencé dès l'enfance : recherche de la qualité des produits, respect des femmes et des hommes qui s'investissent au quotidien pour les réaliser. Car sans eux, il ne saurait y avoir de cuisine exceptionnelle.

Chaque adresse Breizh Café est une ambassade des goûts et des saveurs qui ont patiné mon enfance à Fougères en Bretagne. Je cherche à y transmettre un savoir-faire autant que des émotions. Par ailleurs, les hasards de la vie m'ont mené à découvrir la culture japonaise. Ma cuisine maternelle et celle de mon pays d'adoption ont révélé des similitudes : la Bretagne mange du sarrasin, le Japon aussi, sous différentes formes. Enfin, ne pas omettre le plaisir : ma démarche est avant tout gourmande. À la ferme, nous mangions vrai et simple...

**bertrand larcher**

# ENTRÉES & GRIGNOTAGES

## HUÎTRES DE CANCALE

Famille Pichot, Parcs Saint-Kerber

<b>Huîtres creuses de Cancale</b> 6 huîtres creuses n°3	14.50
<b>Huîtres rares de Cancale "Tsarskaya"</b> 6 huîtres creuses n°3	18.50
<b>Assortiment d'huîtres creuses N°3 et "Tsarskaya"</b> 3 huîtres creuses et 3 huîtres «Tsarskaya»	16.50
Nos huîtres sont accompagnées de citron	
<b>Huîtres creuses de Cancale et ponzu</b> 6 huîtres creuses n°3, gelée de ponzu*	16.80

## LES GRIGNOTAGES

<b>Breizh croustillant</b> , crème de tofu au sésame et tartare d'algues	9.00
<b>Tarama blanc</b> et breizh croustillant	10.50
<b>Terrine au cidre et romarin</b> (Ferme de Pradenn) et pain	8.50
<b>Lard grillé</b> , mariné au miel et gingembre, sarrasin soufflé	9.50
<b>Coquillage du moment au saké</b> , selon arrivage	11.50

## LES AMUSE-GALETTES

petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne certifié sans gluten

<b>Beurre aux algues « Bordier » (v)</b>	6.80
<b>Poisson fumé « Maison Lucas »</b> , crème citron et ciboulette	10.00
<b>Camembert</b> , confiture de figes, noix (v)	7.00
<b>Chorizo du Pays Basque</b> , comté	7.00
<b>Rillettes de sardines</b> , algues de Bretagne	8.50

\* ponzu : sauce japonaise à base de jus d'agrumes

**LA BRETAGNE ET LE JAPON** - Chez Breizh Café, nous ne parlons pas de fusion culinaire mais de rapprochement de deux cuisines. Un de nos objectifs est de servir de pont entre la culture bretonne et la culture japonaise, toutes deux liées par le sarrasin et les produits marins.

(sg) - sans gluten

(v) - végétarien

# LES BREIZH ROLLS (sg)

galette de sarrasin biologique de Bretagne roulée servie en rolls, certifié sans gluten

<b>Artichaut</b> , algues wakamé, œuf biologique brouillé, comté (v)	14.50
<b>Poêlée de champignons</b> de Paris et shiitakés, œuf biologique brouillé, comté, épices «Grande Caravane » de Roellinger, crème fraîche (v)	14.50
<b>Brillat-Savarin à la truffe «Bordier»</b> , jambon cru de la Vallée des Aldudes, écrasé de pommes de terre, miel, salade verte	18.50

## GALETTES DE SARRASIN

100% sarrasin biologique IGP Bretagne moulu à la pierre & certifié sans gluten

### LES GALETTES CLASSIQUES

<b>Légumes du moment</b> , œuf miroir biologique, chèvre frais, piment d'Espelette (v)	15.80
<b>Jambon artisanal à la truffe d'Italie</b> , œuf miroir biologique, comté	18.00
<b>Jambon blanc artisanal de Bretagne</b> , œuf miroir biologique, comté, beurre de baratte «Bordier» demi-sel au choix : nature, algues ou piment d'Espelette Beurre maison au Katsuobushi* +1.50	9.50
<b>Jambon cru Basque « Pierre Oteiza »</b> , œuf miroir biologique, comté	13.80
<b>Chorizo du Pays Basque</b> , œuf miroir biologique, comté	13.80

+ Supplément légumes du moment (2.90)

+ Supplément poêlée de champignons de Paris et shiitakés (2.90)

+ Supplément confit d'oignons au cidre (2.90)

### ACCOMPAGNEMENT (v)

<b>Salade verte</b> , vinaigrette au cidre ou au wasabi	3.80
<b>Breizh Tsukemono®</b> , légumes crus, marinés au vinaigre de cidre	3.80

\* Katsubochi : bonite séchée

**LE SARRASIN** (sg) - C'est l'avenir de l'agriculture en Bretagne. Nous nous engageons à redonner ses lettres de noblesse à cette plante rustique, aux nombreuses vertus écologiques. Sans gluten, c'est la petite graine autour de laquelle s'est construit Breizh Café.

(sg) - sans gluten

(v) - végétarien

---

## LES GALETTES SPECIALITÉS

<b>Saumon fumé artisanal</b> , chèvre frais, crème ciboulette, salade verte et vinaigrette au cidre	19.50
<b>Magret de canard fumé</b> , poêlée de champignons, comté, œuf biologique brouillé, crème fraîche «Bordier» au piment d'Espelette	16.80
<b>Andouille de ferme</b> , œuf miroir biologique, comté, confit d'oignons au cidre, crème fraîche de ferme «Bordier» et moutarde	16.00
<b>Filet de hareng fumé</b> , pomme de terre, œufs de hareng façon caviar, crème fraîche de ferme «Bordier»	16.80
<b>Raclette au lait cru «Bordier»</b> , poitrine grillée, œuf brouillé, confit d'oignons, pomme de terre, crème fraîche	16.50



**LE MARCHÉ**

Galette saisonnière, demandez notre ardoise

# GALETTES DESSERTS

sarrasin IGP de Bretagne, moulu à la pierre au Moulin de la Fatigue (Vitré, 35)

---

**Miel de sarrasin**, sarrasin soufflé, glace sarrasin 12.50

**Amuse-galette chocolat Valrhona**, caramel au beurre salé gingembre, crème fouettée 9.50

# CRÊPES DE FROMENT

100% froment biologique de Bretagne (v)

---

## LES CRÊPE CLASSIQUES

**Beurre de Baratte «Bordier»**, sucre roux  
Beurre au choix : demi-sel, yuzu ou beurre du moment

Crêpe fine 4.90

Crêpe épaisse 6.50

**Caramel au beurre salé maison** 6.90

caramel au choix : nature, gingembre ou rhum  
+ glace artisanale à la vanille (3.00)

**Miel du littoral malouin**, citron 6.90

**Pâte à tartiner maison** 7.90

**Confiture artisanale de Raphaël** (Saint-Coulomb) 6.90

au choix : rhubarbe, pomme-ramboise, fruit de la passion, fraise

**Chocolat Valrhona « Guanaja » 70%** 6.90

+ glace artisanale à la vanille (3.00)

+ Supplément crème fouettée maison (2.50)

+ Supplément glace artisanale à la vanille (3.00)

---

**LE BEURRE** - En Bretagne, le beurre salé renforce les saveurs. C'est un exhausteur de goût et on aime le manger cru. Depuis ses origines, Breizh Café travaille avec Jean-Yves Bordier, crémier et affineur à Saint-Malo. Son beurre a une exceptionnelle intensité en bouche et se décline dans plusieurs saveurs.

(sg) - sans gluten

(v) - végétarien

---

## LES CRÊPE SPECIALITÉS

<b>Compote de pommes maison</b> , caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée	12.50
<b>Crème de marron</b> , glace artisanale à la vanille	10.50
<b>Kinako</b> , poudre de soja « Kinako », sucre noir d'Okinawa, glace matcha	12.50
<b>Banane caramélisée</b> , sauce chocolat Valrhona, glace artisanale à la vanille, crème fouettée + flambage au choix : fine de Bretagne, rhum de Saint-Malo ou Grand Marnier (2.50)	12.50
<b>Banane caramélisée</b> , caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée + flambage au choix : fine de Bretagne, rhum de Saint-Malo ou Grand Marnier (2.50)	12.50
<b>Suzette yuzu à notre façon</b> , flambée au Grand Marnier	14.50
<b>La flambée, sucre roux</b> au choix : fine de Bretagne, rhum de Saint-Malo ou Grand Marnier	11.50



---

## GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

<b>Coupe 2 boules au choix (sg) (v)</b>	7.50
Caramel au beurre salé, sarrasin, matcha, vanille, fraise, citron	

Prix net TTC - Service inclus  
Liste des allergènes sur demande



**LE FROMENT** - Notre farine de froment est issue de l'agriculture biologique. Le froment est cultivé en Bretagne et moulu au Moulin de Quincampoix, moulin à eau d'Ille-et-Vilaine. Il est installé à Rimou, sur la rivière du Couesnon, qui se jette dans la Baie du Mont-Saint-Michel. Le Moulin a été monté en 1903, et mis en service depuis, par 4 générations de la Famille Noël.

(sg) - sans gluten  
(v) - végétarien



RETROUVEZ NOS ADRESSES EN FRANCE  
ET AU JAPON SUR [BREIZHCAFE.COM](http://BREIZHCAFE.COM)